

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБДОУ  
«Детский сад №13 «Чебурашка»  
от «\_09\_»\_09.2015\_№\_299\_\_

**П О Л О Ж Е Н И Е  
ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В  
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ГОРОДА НЕФТЕЮГАНСКА  
«ДЕТСКИЙ САД №13 «ЧЕБУРАШКА»**

г.Нефтеюганск

## I. Общие положения

1.1 «Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании» (в редакции от 24.04.2008), постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 48 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Гигиеническими требованиями к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2. 1178-02, утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 № 44, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганск «Детский сад №13 Чебурашка» (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, а также устанавливает ответственных должностных лиц по обеспечению контроля за организацией питания в Учреждении.

## 2. Организация питания

2.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются 5-ти разовым питанием, за счет средств родителей (законных представителей) воспитанника.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню – составляется меню-требование.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Медицинский работник обязан проверять готовые блюда.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и суммарному объему блюд по приему пищи (приложение 1)

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### 3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному приказом Учреждения (приложение 2).

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

#### 4. Обеспечение питанием льготных категорий воспитанников

4.1. Обеспечение питанием льготных категорий воспитанников учреждения осуществляется за счет средств бюджета автономного округа и бюджета города.

4.2. К льготным категориям относятся:

4.2.1. дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей;

4.2.2. дети - инвалиды.

#### 5. Порядок учета питания

5.1 Ежедневно шеф-повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.2. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.

5.3. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обед, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: - мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.4. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.5. Учет продуктов ведется в журнале бракеража о скоропортящихся пищевых продуктах, поступающих на пищеблок. Записи производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца в подсчитываются расходы пищевых продуктов.

5.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией МКУ «УУООУ» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, директора МКУ «УУООУ».

5.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании приказа департамента образования и молодежной политики.

Шеф-повар по окончании месяца в течение пяти рабочих дней предоставляет в муниципальное казённое учреждение «Управление учета и отчетности образовательных учреждений» отчет о фактически отпущенном детском питании, утвержденный заведующим Учреждения.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

6.1. Заведующий Учреждением:

- создаёт условия для организации питания воспитанников и работников;

- несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении;

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, его заместителями, медицинским работником (по согласованию с БУ ХМАО-Югры НОБ им.В.И.Яцкив), работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

7. Контроль за организацией питания в учреждении

7.1. Заведующий Учреждением осуществляет общий контроль организации питания в Учреждении

7.2. Контроль и учет количества фактически отпущенного питания осуществляется шеф-поваром.

7.3. Шеф - повар несет ответственность за отпущенное питание воспитанникам, согласно количеству детей присутствующих в группе.

7.4. Шеф-повар по окончании месяца в течение пяти рабочих дней предоставляет в муниципальное казённое учреждение «Управление учета и отчетности образовательных учреждений», утвержденный заведующим Учреждением отчет, о фактически отпущенном питании воспитанникам.

7.5. Постоянный контроль безопасности сырья и качества готовой продукции осуществляется медицинским работником БУ ХМАО-Югры НОБ им.В.И.Яцкив, закрепленным за Учреждением, согласно договора о сотрудничестве, заключенным между Учреждением и БУ ХМАО-Югры НОБ им.В.И.Яцкив.

7.6. Постоянный контроль технологии приготовления пищи осуществляется шеф-поваром Учреждения.

7.7. Плановый и оперативный контроль технологии и качества приготовления пищи, качества поступающего сырья, условия его хранения, состояния технологического оборудования, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований при организации питания в Учреждениях осуществляется должностными лицами (технологами хозяйственно-эксплуатационной службы) департамента образования и молодёжной политики администрации города Нефтеюганска.

7.8. Санитарно – эпидемиологический контроль осуществляется Территориальным отделом в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Федеральным государственным учреждением «Центр гигиены и эпидемиологии».

## 8. Финансирование расходов на питание детей

8.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет платы взимаемой с родителей (законных представителей).

## 9. Ответственность за организацию питания в Учреждении

9.1. Заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за организацию питания.

9.2. Шеф-повар назначается ответственным за организацию питания в Учреждении.

9.3. Заместитель заведующего по ВМР назначается ответственным за организацию режимных моментов во время приёма пищи, привитие культурно-гигиенических навыков воспитанниками Учреждения.

9.4. Кладовщик несёт ответственность за приём качественных продуктов питания на склад Учреждения.

9.5. Заместитель заведующего по АХР несёт ответственность за создание условий для организации питания в Учреждении в соответствии с СанПин.

Приложение 1  
к положению об организации  
детского питания в  
МБДОУ «Детский сад №13  
«Чебурашка»

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
От 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Приложение №2  
к положению об организации  
детского питания в  
МБДОУ «Детский сад №13  
«Чебурашка»

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ**

Группа	Время выдачи				
	завтрак	2 завтрак	обед	Полдник	ужин
2младшая	08.20	9.30	11.50	15.00	17.20
2 младшая компенсирующая	08.20	9.30	11.55	15.00	17.25
Средняя «А»	08.25	9.30	12.00	15.05	17.26
Средняя «Б»	08.25	9.30	12.05	15.05	17.28
Старшая «А»	8.30	9.30	12.10	15.10	17.33
Старшая «Б»	8.30	9.30	12.20	15.10	17.35
Старшая компенсирующая	08.30	9.30	12.25	15.10	17.40
Старшая компенсирующая	8.25	9.30	12.10	15.05	17.30
Подготовительная «А»	8.35	9.30	12.30	15.15	17.42
Подготовительная «Б»	8.35	9.30	12.35	15.15	17.43
Подготовительная компенсирующая	8.35	9.30	12.40	15.15	17.45

Ответственные повара:

Основание: СанПиН 2.4.1.3049-13

Согласовано: медсестра \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по проведению бракеража готовой продукции муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад №13 «Чебурашка»

### 1. Общее положение

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы комиссии по проведению бракеража готовой продукции (далее - комиссии) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад №13 «Чебурашка» (далее - Учреждение).

1.2. Целью комиссии является: определение соответствия уровня организации питания в Учреждении.

1.3. Основными задачами комиссии является: целенаправленная, непрерывная работа по контролю за организацией правильного, качественного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям воспитанников Учреждения.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 15.05.2013г., настоящее положение.

### 2. Полномочия комиссии

#### 2.1. Комиссия Учреждения:

2.1.1. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

2.2. Комиссия должна знать методику проведения органолептической оценки пищи.

### 3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые

применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.5. Забор проб комиссией производится пастеризованными приборами.

#### 4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

#### 5. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложения.

5.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

5.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

## 6. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02 г. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал готовой продукции и оформляется подписями всех членов комиссии.